

IV JORNADAS PROFESIONALES DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL

El futuro del aceite de oliva español, A DEBATE

PROGRAMA

JORNADA DE MAÑANA

PRESENTACIÓN

Fecha: 17 DE NOVIEMBRE. 2009.

LUGAR: HOTEL SANTO DOMINGO. Plaza Santo Domingo, 13. Madrid.

09:00 h: Acreditación de los asistentes y entrega de documentación.

9:30 h: Inauguración de las IV Jornadas. Bienvenida de **Luis Pineda**, Presidente-editor de Alcuza.

Intervienen:

- **Elena Espinosa**, Ministra de Medio Ambiente, Medio Rural y Marino.
- **Ricardo Domínguez García-Baquero**, Director General de Industria y Calidad Agroalimentaria de la Junta de Andalucía.
- **Pedro Barato**, Presidente de la Interprofesional del Aceite de Oliva.

PONENCIAS: "GRANDES GRUPOS PARA GRANDES RETOS DEL ACEITE DE OLIVA ESPAÑOL"

Moderador: **Carlos Sánchez Laín**, Presidente de la Agencia del Aceite de Oliva.

10:00-10:20 h: **Francisco de Mora Pérez**, Vicepresidente del Grupo Hojiblanca.

10:20-10:40 h: **Gonzalo Guillén**, Director General del Grupo Acesur.

10:40 h: Pausa y Café.

11:10-11:30 h: **Luis Folque**, Director de la División de Aceites de Sovena.

11:30-11:50 h: **Gaspar Vañó**, Gerente de Interóleo.

MESA REDONDA: "PRESENTE Y FUTURO DEL ACEITE DE OLIVA EN EL CANAL HORECA" (HOSTELERÍA Y RESTAURACIÓN)

12,15 h: **Moderador:** **Alvaro González-Coloma y Pascua**, Gerente de la Fundación Patrimonio Comunal Olivarero.

- **Teresa Pérez**, Gerente de la Interprofesional del Aceite de Oliva.
- **Juan Ignacio Díaz Bidart**, Secretario General de Fehrcarem (Federación española de cadenas de restauración moderna).
- **Javier Salgado**, Director General de Oleosalgado S.A.
- **Enrique Lanagrán**, Presidente de la D.O. Campiñas de Jaén.
- **Rafael Alonso Aguilera**, Presidente de Oro del Desierto.
- **Sebastián Ruano**, Director comercial de Todolivo.

13,30 h: Clausura de las Jornadas.

Durante las Jornadas se servirá un desayuno y una copa de vino español a su conclusión.

JORNADA DE TARDE

CATA PROFESIONAL DE ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA

16:00-17:00 h: Organiza: Centro Tecnológico del Aceite de Oliva (CITOLIVA) de Jaén en colaboración con el Consejo Regulador de la D.O. Sierra Mágina (Jaén).

MUESTRA DIDÁCTICO-GASTRONÓMICA DE NUEVOS USOS DEL ACEITE DE OLIVA VIRGEN EXTRA EN LA COCINA MODERNA

17:00-18:15 h: Intervendrán en la elaboración de platos, tapas y pinchos los cocineros **Rubén Ortiz** (Restaurante Aynelda) y **Antonio Madrigal** (Restaurante Madrigal).

HÁBITOS DE CONSUMO ACTUALES Y TENDENCIAS DE FUTURO

18:15-19:00 h: Realizada por **M^a Carmen Fuentes**, Jefa de Área de Análisis de Consumo del Ministerio de Medio Ambiente, Rural y Marino.

La asistencia a las Jornadas es gratuita. Para poder asistir, por favor, confirmar lo antes posible en el teléfono **91 542 99 12** (Atención de José Antonio Parra) o en el correo electrónico alcuza@revistaalcuza.com

ORGANIZA



PATROCINAN